

P O D E R E
SAN MICHELE





“Settant’anni di tradizione, passione e qualità nel cuore della Toscana”

Nella splendida cornice dell’Alta Maremma Toscana, Podere San Michele, immerso tra vigneti e oliveti che si estendono nella pianura tra l’antica Via Aurelia e il mare scintillante di San Vincenzo, racconta una storia lunga oltre settant’anni, fatta di dedizione alla terra, rispetto per la tradizione e amore per i frutti che essa ci dona. Fondata nel secondo dopoguerra come piccola realtà familiare, oggi l’azienda è guidata dalla terza generazione, che porta avanti con orgoglio i valori e i metodi tramandati nel tempo.

I NOSTRI PRODOTTI SONO IL RISULTATO DI UN EQUILIBRIO TRA NATURA, ESPERIENZA E CURA ARTIGIANALE.

OFFRIAMO UNA SELEZIONE DI:

- Vino rosso e vino bianco, vinificati secondo metodi tradizionali e affinati in cantina con attenzione e pazienza.
- Grappa Riserva, ottenuta dalle nostre vinacce selezionate.
- Olio extravergine d’oliva, frutto di cultivar autoctone e raccolte manuali.

Ogni prodotto racchiude l’identità autentica della nostra terra e la passione di chi la coltiva ogni giorno, la vendemmia si fa ancora a mano, con la stessa cura di una volta. Ogni fase della lavorazione segue i ritmi della natura, con interventi minimi e attenzione all’ambiente. L’uso di tecniche agronomiche sostenibili e la lavorazione in cantina senza forzature garantiscono un prodotto genuino, espressivo e vivo.



La nostra Cantina dove la magia trasforma l'uva in vino.



Syrah e Viognier

ELEGANZA E INTENSITÀ MEDITERRANEA

Originari della Valle del Rodano, il Syrah e il Viognier hanno trovato a Podere San Michele un terroir ideale. Le viti innestate si adattano perfettamente ai suoli sassosi e ben drenati, beneficiando di un microclima mite con ottime escursioni termiche.

CARATTERISTICHE DEL SIRAH: grappoli di media grandezza, acini scuri con buccia spessa e ricca di antociani.

PROFILO AROMATICO: note di pepe nero, frutti di bosco, viole e liquirizia.

IN CANTINA: il vino Syrah si affina in legno, sviluppando corpo, struttura e complessità.

CARATTERISTICHE DEL VIOGNIER: vitigno a bacca bianca dalla buccia spessa, grappolo medio piccolo e compatto.

PROFILO AROMATICO: Profumi di fiori bianchi e frutta gialla, sapido, dal finale durevole

IN CANTINA: Affinamento in vasche di acciaio e in bottiglia.

Sangiovese

LA VOCE AUTENTICA DELLA TOSCANA

Vitigno principe della regione, il Sangiovese è il cuore pulsante della nostra tradizione. Grazie all'innesto su portainnesto vigoroso e resistente, la vite sviluppa una maggiore uniformità nella crescita e nella maturazione, garantendo una qualità costante dell'uva.

CARATTERISTICHE DEL VITIGNO: grappolo medio/grande, acino ovale, buccia sottile e ricca di tannini.

PROFILO AROMATICO: ciliegia, prugna, viola, leggere sfumature terrose e speziate.

IN CANTINA: il Sangiovese si presta a vinificazioni tradizionali con affinamento in botti grandi, per un vino equilibrato, fresco e longevo.

Cabernet Sauvignon

LA VERSATILITÀ NATURALE

Vitigno a bacca nera originario della Francia, oltre ad essere una delle varietà più diffuse è anche una delle più duttili, si adatta bene a qualsiasi condizione climatica, riesce a mantenere le sue caratteristiche organolettiche ben armonizzate con quelle del terroir.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO: grappolo medio-piccolo, dalla buona compattezza, con buccia molto resistente, blu-nera con sfumature violacee.

PROFILO AROMATICO: note di frutta rossa come ribes nero, mora e prugna.

IN CANTINA: si ottengono vini intensi sia nel colore, che nei tannini, carichi di sostanze aromatiche.

*I nostri vitigni e un'unica terra
Syrah e Viognier, Sangiovese e Cabernet Sauvignon*

Al Podere San Michele, coltiviamo con cura e rispetto le varietà di uva che rappresentano l'essenza della nostra produzione: il Syrah e il Sangiovese, il Viognier e il Cabernet Sauvignon. Tutti i vitigni sono allevati con sistema di innesto su portainnesto selezionato, una tecnica che permette di unire la resistenza del ceppo portainnesto con la qualità superiore delle varietà nobili, migliorando la salute della vite, la resa e la longevità del vigneto.

Grazie a questi vitigni, il Podere San Michele ottiene uve sane, vigorose e capaci di esprimere al meglio l'identità del nostro territorio.

A completare la gamma dei prodotti

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive varietà Frantoio Moraiolo e Leccino del Podere. Le olive sono raccolte a mano nella prima settimana di ottobre e prontamente portate al frantoio per la molitura.

L'olio prodotto è profumato, morbido, leggero, aromatico con bassa acidità.

GRAPPA RISERVA

Il distillato è ottenuto da VINACCE di UVE atte alla produzione dei nostri vini IGT TOSCANA. La materia prima composta dalle nostre Vinacce, fermentate di prima spremitura, invecchiata in fusti di rovere 24 mesi e successivamente in tonnaux, dal gusto intenso, equilibrato con sensazioni finali leggermente fruttate, aromi speziati e vaniglia.



La nostra Terra Passione, Tradizione e Storia

Degustazioni e visite in cantina

È possibile vivere un'esperienza autentica, tra racconti di famiglia, profumi di mosto e assaggi dei nostri prodotti attraverso visite in cantina e degustazioni classiche.

La gamma di experiences personalizzabili, da vivere a Podere San Michele grazie alla collaborazione con personal chefs locali, spazia da cooking classes, cooking shows, aperitivi, cene, colazioni di lavoro, grigliate, tutto accompagnato dai vini e dall'olio di nostra produzione.





*I Tini
di fermentazione*



I nostri Tesori



PODERE
SAN MICHELE



allodio®

Toscana,
indicazione geografica tipica
2023

allodio®

Toscana
indicazione geografica tipica
2023
Vigneti

LA TERRA DOVE CRESCONO LE VITI FU
ALLODIO "TERRA LIBERA" CHE, NELL'ANTICO
DIRITTO GERMANICO INDICAVA PROPRIETÀ
PRIVA DI VINCOLI ED ONERI FEUDALI

Imbottigliato all'origine da
Azienda Agricola

PODERE SAN MICHELE
di Soggi - Soggi Sabatini - Società Agricola n.c.
SAN VINCENZO - ITALIA

75 cl e PRODOTTO IN ITALIA 13,5%vol
CONTIENE SOLFITI / CONTAINS SULPHITES

RICERCA DIFFERENZIALE VERIFICA LE CONDIZIONI DEL TUO COMUNE
AUTENTICA GLI EFFETTI TAPPO PER IL CESSARE OPPURE CILINDRO ALL'INTERNO



PODERE
SAN MICHELE



PODERE
SAN MICHELE



allodio®

SANGIOVESE

Toscana,
indicazione geografica tipica
2019

allodio®

SANGIOVESE
Toscana
indicazione geografica tipica
2019

LA TERRA DOVE CRESCONO LE VITI FU
ALLODIO "TERRA LIBERA" CHE, NELL'ANTICO
DIRITTO GERMANICO INDICAVA PROPRIETÀ
PRIVA DI VINCOLI ED ONERI FEUDALI

Imbottigliato all'origine da
Azienda Agricola

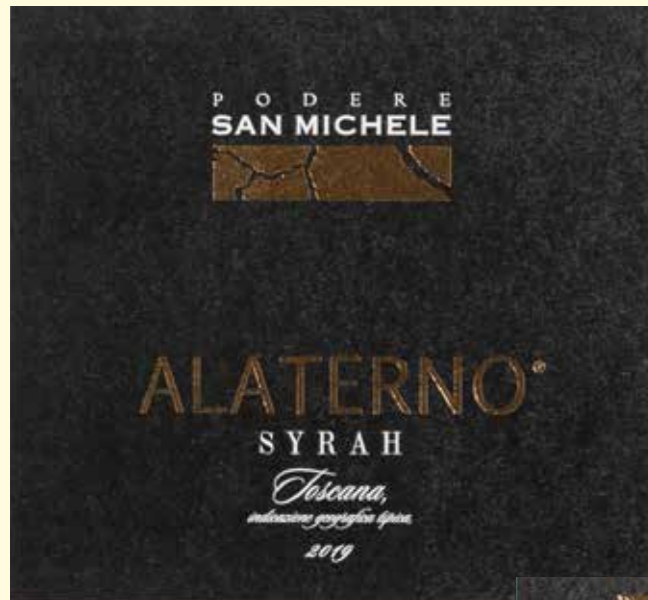
PODERE SAN MICHELE
di Soggi - Soggi Sabatini - Società Agricola n.c.
SAN VINCENZO - ITALIA

75 cl e PRODOTTO IN ITALIA 14%vol
CONTIENE SOLFITI / CONTAINS SULPHITES



PODERE
SAN MICHELE








Sapienti gesti

Certe cose preferiamo farle ancora a mano, con tutta la cura che serve.





*Tutto quest'anno ch'è, mi son frustato
di tutti i vizi che solia avere;
non m'è rimasto se non quel di bere,
del qual me n'abbi Iddio per escusato,
ché la mattina, quando son levato,
el corpo pien di sal mi par avere;
adunque, di': chi si poria tenere
di non bagnarsi la lingua e 'l palato?
E non vorria se non greco e vernaccia,
ché mi fa maggior noia il vin latino,
che la mia donna, quand'ella mi caccia.
Deh ben abbi chi prima pose 'l vino,
che tutto 'l dì mi fa star in bonaccia;
i' non ne fo però un mal latino.*

Cecco Angiolieri



Agriturismo

Podere San Michele è il luogo ideale per una breve fuga romantica, una vacanza in famiglia o un soggiorno di lavoro, per chi non lascia a casa i propri amici a quattro zampe che qui sono i benvenuti. La posizione

strategica permette di godere appieno delle spiagge dorate e della vivace cittadina di San Vincenzo, per poi ritirarsi nella tranquillità della campagna circostante.

La nostra struttura è attrezzata per accoglierti in ogni periodo dell'anno, offrendoti un'esperienza autentica tra i sapori, i profumi e le infinite opportunità che questa splendida terra ha da offrire, un luogo dove la tradizione vinicola si sposa con l'ospitalità più calorosa e un territorio ricco di sorprese. Parti alla scoperta di incantevoli **centri storici** ricchi di arte e cultura, immergiti nella na-

tura praticando **sport** all'aria aperta, rilassati al suono delle onde che si infrangono sulla spiaggia, ammira **panorami mozzafiato** e tramonti unici, lasciati conquistare da un'**importante selezione gastronomica e vitivinicola locale**. Il territorio circostante è un vero scrigno di tesori da scoprire, dove la Costa degli Etruschi fa da cornice.





La tradizione toscana, luoghi unici

Il buongiorno ha il profumo dei nostri prodotti locali, potrete gustare la ricca colazione sotto il fresco portico durante l'estate, lo stesso dove godersi le pietanze a base di piatti della tipica cucina toscana.

LE CAMERE:

Le nostre camere, offrono tutti i comfort moderni per un soggiorno all'insegna del relax. Ogni stanza, accogliente e luminosa, porta il nome di uno dei pregiati vitigni coltivati con passione nella nostra azienda: lasciatevi avvolgere dal calore del Sangiovese, dalla freschezza del Sirah o dalla raffinatezza del Viognier.

Le camere con giardinetto privato attrezzato e funzionale, sono l'ideale per chi viaggia con i propri inseparabili amici pelosi e per chi desidera un angolo di relax.

LA VIOGNIER, DIGITAL DETOX ROOM, LA DEPENDANCE senza TV e senza rete WIFI :

Ricca di Connessioni Reali, Dimenticate notifiche e schermi luminosi. Questa camera è un invito a staccare la spina, immergendovi in un'atmosfera di calma e tranquillità. Godetevi un riposo profondo e rigenerante, lontano dal rumore digitale, angolo relax esterno privato.

LA SANGIOVESE una comoda e spaziosa camera matrimoniale, angolo relax esterno privato.

LA SIRAH camera matrimoniale accogliente e confortevole, angolo relax esterno privato.

LA CABERNET SAUVIGNON, family room adatta sia per un piccolo gruppo di amici che per una famiglia di 3/5 persone, angolo relax esterno privato.









Packaging

Ogni bottiglia di vino, olio e grappa che produciamo è curata con la massima attenzione, non solo nel contenuto ma anche nella presentazione. Il nostro packaging è pensato per esaltare l'eleganza e la qualità dei prodotti: materiali pregiati, etichette raffinate e confezioni personalizzate raccontano la nostra passione e il legame con la tradizione toscana. Ogni dettaglio è studiato per offrire un'esperienza autentica, fin dal primo sguardo.





*Via della Caduta 3
57027 San Vincenzo (LI) - Toscana
Cellulare: +39 335.7809881
info@poderesanmichele.it
P.I.: 01331010494*

